

APERITIF

Negroni

Gin - Campari – Martini Rosso

9,00

HolunderBlütenWunder

Frischer Zitronensaft – Soda - *alkoholfrei*

7,50

STARTERS

Kürbiscremsuppe – vegan -

Pumpkin Cream Soup

8,50

Gegrillter Ziegenkäse

Wildkräutersalat – Hausdressing - Sesamhonig

Grilled goats cheese - sesame honey – salad

15,50

SAISONALES

Waldpilzrisotto – vegetarisch -

Kirschtomaten

Risotto with mushrooms- tomatoes

22,00

Wildschweinragout

Kichererbsen – Mandeln – Dörrobst

Wild boar ragout – chickpeas – almonds - dried fruit

26,00

Entenbrust

Maronencreme - Aprikose - Kren - Perigord Trüffel - Laugenbrotgröstl

Duck breast with chestnut-cream - truffle - apricot - horseradish-ragout of lye bread

28,50

STEAKS

vom Schwäbischen Hochrind - 200g

Rumpsteak

29,00

Rinderfilet

39,00

hausgemachte Café de Paris Butter – Pommes Frites oder Blattalat

KLASSIKER

Loup de Mer

Paprikadashi - Meeresfrüchterisotto

Sea bass with pepper dashi and seafood risotto

28,00

Paniertes Hausschnitzel vom Schwein „Wiener Art“

Gemischter Salatteller

21,00

auf Wunsch vom Kalbsrücken

Breaded escalope of pork or veal with salad

26,00

SCHWÄBISCHES

Suppenschüssele	8,50
Rinderkraftbrühe - Maultäschle - Grießnocke – Flädle <i>Beef broth with swabian ravioli – semolina dumpling and salty pancake stripes</i>	
Käsespätzle	16,00
Emmentaler – Bergkäse – Röstzwiebeln - Blattsalate <i>Cheese spätzle with fried onions and salad</i>	
Hausgemachte geröstete Maultaschen	19,00
Sautierte Pilze - Kartoffel - Blattsalat <i>Swabian ravioli with sauteed mushrooms – potato-salad and lettuce</i>	
Heilbronner Leibgericht	25,00
Zarte Schweinemedallions - Rahmsößle Maultasche – hausgemachte Butterspätzle – Bubenspitzle <i>Medallions of pork with swabian ravioli – spätzle and schupfnoodles</i>	
Zwiebelrostbraten	26,00
Maultasche - hausgemachte Butterspätzle <i>Roast beef with onions - swabian ravioli and spätzle</i>	
Schwarzwälder Lachsforelle	24,00
Blattspinat - Petersilienkartoffeln <i>Salmon Trout with spinach and parsley potatoes</i>	

Weinempfehlungen 0,2l

Weingut Albrecht Kiessling - Grauburgunder trocken	7,50
Vom eigenen Weinberg – Spätburgunder Weißherbst	7,50
Weingut G.A. Heinrich – Muskateller feinherb	8,50
Weingut Alexander Bauer – Lemberger trocken	8,50

FRANKREICH

Domaine des Planes - Côtes de Provence - Blanc de blancs	8,50
--	------

ITALIEN

Monte Zovo - Le Civaie - Lugana Doc	9,00	
	0,75l	38,00
Cascina Langiarolo – Langhe arneis	0,75l	28,00
Syrah	0,2l	8,50
	0,75l	32,00

Sollten Sie Fragen zu Allergenen oder veganen Gerichten haben,
wenden Sie sich gerne an unsere Servicemitarbeiter.